УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой гигиены, медицины труда

профессор Л.М. Фатхутдинова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Расписание **лекций** по дисциплине «**гигиена питания**» для **4 курса** **МПФ**

на осенний семестр 2022/23 уч. год.

**Лекции: понедельник 3,5,7,9,11,13,15,17 недели, 9.50-11.25**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| День, время | № группы | ФИО преподавателя | Тема лекции |
| 12.09.2022, 9.50-11.25 | 3401-3404 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Основы законодательства в области технического регулирования |
| 26.09.2022, 9.50-11.25 | 3401-3404 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | Молоко и молочные продукты. Требования Технического регламента |
| 10.10.2022, 9.50-11.25 | 3401-3404 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | Консервированные продукты |
| 24.10.2022 9.50-11.25 | 3401-3404 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | Продукты с повышенной пищевой ценностью. Биологически активные добавки |
| 07.11.2022, 9.50-11.25 | 3401-3404 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | Генетически модифицированные источники пищи |
| 21.11.2022, 9.50-11.25 | 3401-3404 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | Гигиенические требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами |
| 05.12.2022, 9.50-11.25 | 3401-3404 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания |
| 19.12.2022, 9.50-11.25 | 3401-3404 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям продовольственной торговли |

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой гигиены, медицины труда

профессор Л.М. Фатхутдинова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Расписание **практических занятий** по дисциплине «**гигиена питания**»

для студентов **4 курса МПФ** на осенний семестр 2022/23 учебного года

Начало занятий: 13.00

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Даты цикла | № группы | ФИО преподавателя | Место проведения, аудитория |
| 17.10 – 27.10.2022 | 3401 | Доц. Г.Г.Бадамшина | НУК (407), НПУЦ (462)(в соответствии с тематическим планом) |
| 14.11 – 24.11.2022 | 3402 | Доц. Г.Г.Бадамшина | НУК (407), НПУЦ (462)(в соответствии с тематическим планом) |
| 1.09 – 13.09.2022 | 3403 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | НУК (407), НПУЦ (462)(в соответствии с тематическим планом) |
| 7.12 – 19.12.2022 | 3404 | Ст.преп. Абляева А.В. | НУК (407), НПУЦ (462)(в соответствии с тематическим планом) |

1 **Основной преподаватель** и специалист(ы) практических баз

2 НПУЦ МПФ – научно-практический учебный центр МПФ, ЦГиЭ, ул. Сеченова, д. 13а

Тематический план практических занятий по дисциплине **«гигиена питания» для студентов 4 курса медико-профилактического факультета**

на осенний семестр 2022/23 учебного года

|  |
| --- |
| **Модуль 1. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности отдельных групп пищевых продуктов и пищевого сырья** |
| **1.1.** Гигиеническая оценка качества и безопасности зерновых продуктов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические требования к производству хлебобулочных и кондитерских изделий. Лабораторная работа (оценка качества и безопасности хлеба). |
| **1.2.** Гигиеническая оценка качества и безопасности молока и молочных продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к производству молока и молочных продуктов. Отличия молочной и масложировой продукции. Лабораторная работа (оценка качества и безопасности молока). |
| **1.3.** Гигиеническая оценка качества и безопасности мяса и продуктов его переработки. Санитарно-эпидемиологические требования к производству мяса и продуктов его переработки. Лабораторная работа (оценка качества и безопасности колбасы).  |
| **1.4.** Гигиеническая оценка качества и безопасности рыбы и морепродуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к производству рыбы и морепродуктов. Оценка качества и безопасности консервов. |
| 1.5. Гигиеническая оценка качества и безопасности соковой продукции из фруктов и овощей, консервированных продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к производству соковой продукции из фруктов и овощей, консервов. (На базе лаборатории ЦГиЭ) |
| **1.6.** Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов с повышенной пищевой ценностью, пищевых добавок, специализированной пищевой продукции. |
| **Итоговое занятие по модулю 1.** Тестирование, решение кейс-задач. |
| **Модуль 2. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям производства и реализации отдельных групп пищевых продуктов.**  |
| **2.1.** Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям продовольственной торговли. Хранение и транспортировка пищевых продуктов. |
| **2.2.** Гигиенические требования к упаковке и маркировке пищевой продукции. |
| **2.3.** Санитарно-эпидемиологические требования к разработке и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП. |
|  **Итоговое занятие по модулю 2.** Тестирование, решение кейс-задач. |